ARTISAL

Ruban

BRIOCHE

La margarine idéale pour réussir **vos pâtes levées**

Partenaire de l'artisan, la marque ARTISAL facilite votre travail au quotidien et valorise votre savoir-faire avec sa margarine de référence **Ruban Brioche**. D'une bonne tenue au façonnage et à la fermentation, elle vous garantit l'obtention de **pâtes lisses et homogènes**. Vos brioches présentent une **mie fine, soyeuse et fondante**, une croûte fine et dorée ainsi qu'une savoureuse rondeur en bouche. Véritable révélateur d'arômes, cette margarine premium vous permet également de réaliser des **pâtes battues onctueuses** et à la texture régulière.



3 ATOUTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

- Grande facilité d'incorporation
- Très beau développement
- Texture moelleuse des produits finis



BRIOCHE



Mode d'emploi



Pâte à brioche
- Farine T45 1000 g
- Sel 20 g
- Sucre 120 g
- Levure 50 g
- Œufs 400 g
- Lait 200 g
- **Ruban Brioche 500 g**

- Pétrir l'ensemble des ingrédients sauf la matière grasse 3 min en première vitesse et +/- 8 min en deuxième. Incorporer **Ruban Brioche** tempérée et pétrir jusqu'à décollement et lissage de la pâte. Pointage 60 min à température ambiante avec un rabat à 30 min.

Les précieux conseils de votre partenaire Artisal

- Pour des résultats optimaux, privilégier une **température ambiante de 18-22°C**.
- **Appliquer la méthode en différé avec pointage au froid positif** (4-6°C) pendant une nuit. Le lendemain, la pâte présentera la consistante idéale pour faciliter le façonnage des différents types de brioches.
- **S'assurer que la pâte est à une température de 23 – 25°C lors de l'incorporation** de la margarine. Une pâte trop chaude générera un phénomène de déshuilage.
- **Incorporer la matière grasse sous forme de morceaux.**

Brioche Feuilletée à l'orange

Pâte à Brioche

1000 g	Farine T45	Pétrir tous les ingrédients, sauf la matière grasse, 3 min en première vitesse et 7 min en deuxième vitesse. Incorporer **Ruban Brioche** tempérée, pétrir jusqu'au décollement de la pâte. Laisser pointer 30 min à température ambiante puis placer la pâte 2h au froid positif.
20 g	Sel	
120 g	Sucre	
50 g	Levure	
400 g	Œufs	
200 g	Lait	
2 pcs	Zeste d'orange	
500 g	**Ruban Brioche**	

Pâte à Brioche Feuilletée

2300 g	Pâte à Brioche	Utiliser la pâte à brioche sortie du froid positif. Enchasser **Ruban Croissant** comme pour un pâton de croissant. Donner un tour double et un tour simple en respectant les temps de repos au froid positif (+/-10 min).
450 g	**Ruban Croissant**	

Mise en œuvre et Finition

Abaisser le pâton sur 1 cm d'épaisseur. Découper des bandes de 1,5 cm de large. Réaliser des tresses à trois branches, puis détailler selon la longueur des moules. Déposer dans des moules Nanterre, dorer. Apprêt +/- 2h à 28°C, dorer une seconde fois. Cuire +/- 35 min à 180°C en four à sole. Décorer d'orange confite et de **décors chocolat DOBLA**.

Code article : 44533 - Crédit photos : CSM France / Studio Pygmalion - 11/14 - www.2s3v.com

Dénomination	Code article	Unité de vente
Ruban Brioche	34079	Carton de 24 briques de 500 g

CSM France SAS - 18 rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim Cedex
www.csmbaking.com/france - N° Vert 0 800 616 816
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE